DAIKIN

TRIPLE POWER IH COOKINGHEATER

ダイキンクッキングヒーター（IHタイプ） 家庭用

取扱説明書・料理集

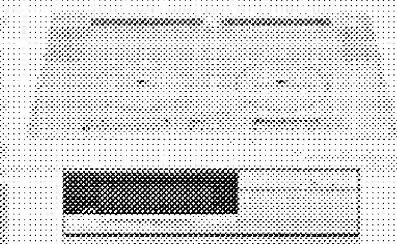
HIH4KWTP （シルバー）

トッププレート幅 75cm
（レンジフードファン連動システム付）

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド別添付

このたびはダイキンクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、別紙「お客様ご相談窓口」、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 →P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。



HIH4KWTP

はじめにお読みください

「安全上のご注意」（→P.6～9）をお読みいただき、正しくお使いください。

大火力オールメタル対応トリプルパワーIH

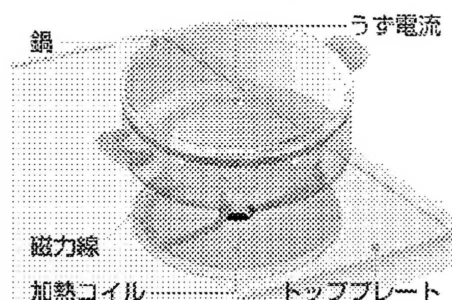
◎アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、使いなれた金属鍋で思い通りにクッキング。

鍋の形状や材質によって火力が弱くなることがあります。→P.12

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。→P.17

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20～30%火力が弱くなります。

IH加熱の原理（イメージ図）



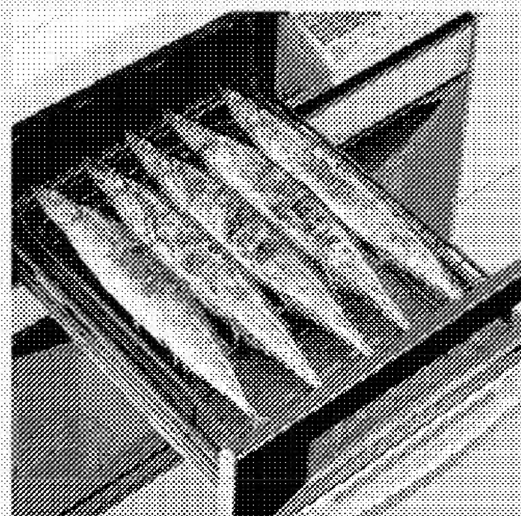
コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。

ワイド&ビッグオーブン

◎さんま5尾を一度に焼き上げ。26cm（10インチ）のピザも丸ごと焼ける。
◎おいしく焼けて手間いらず「水なし自動両面焼き」。
◎気になる煙・においをカット「脱煙・脱臭機能付」。

材料の種類、大きさ、置く位置によって、焼け目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。→P.34

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた油が加熱され、においや煙が出ることがあります。



3口IHすべて上面操作

◎IHの操作パネルを、3口すべて上面に配置。
調理の具合を確認しながら、らくな姿勢で火力調節。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に「CP」が表示されます。表示後約10秒経過すると、安全のために調理を停止します。
再度調理したい場合は、操作手順をもう一度やり直してください。→P.47、48

音声ガイド

◎自動調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

光センサー

◎鍋底温度をダイレクトに見張る光センサーに、高感度サーモパイルを採用し、約150℃～約300℃の温度帯をすばやく検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや焦げを取り除いてからご使用ください。 →P.38

適温サイン の炒めもの・ステーキ

◎炒めものやステーキの決め手は、火力の調節とタイミング。
鍋の予熱を検知して、材料を入れる最適なタイミングをお知らせ。

使える、使えないフライパンがあります。
必ず →P.12 に記載のフライパンをご使用ください。

音声ガイドは、音量の調節や聞き直しができます。
必要でないときは、切ることもできます。 →P.36

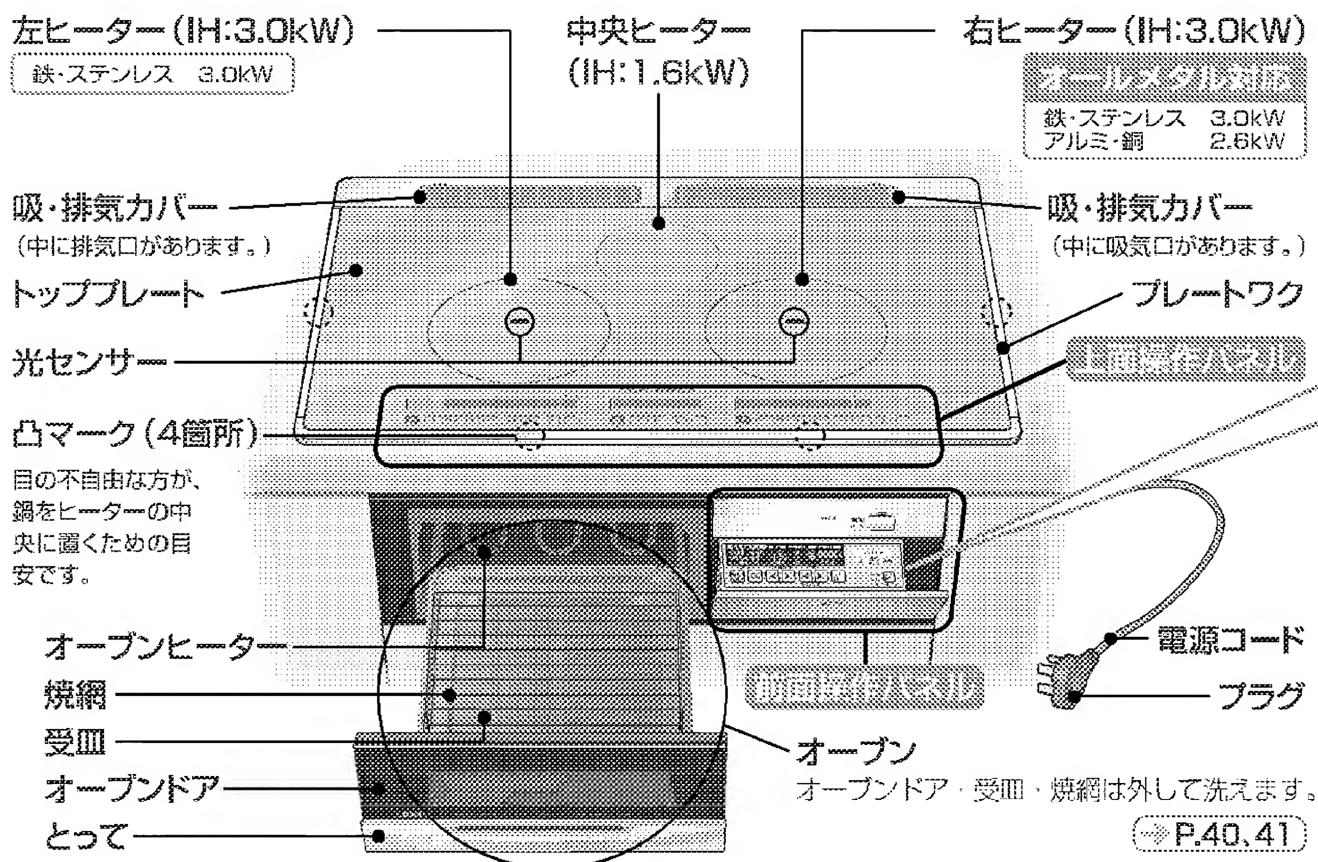
ご使用の前に

使いかた

長くお使いいただくために

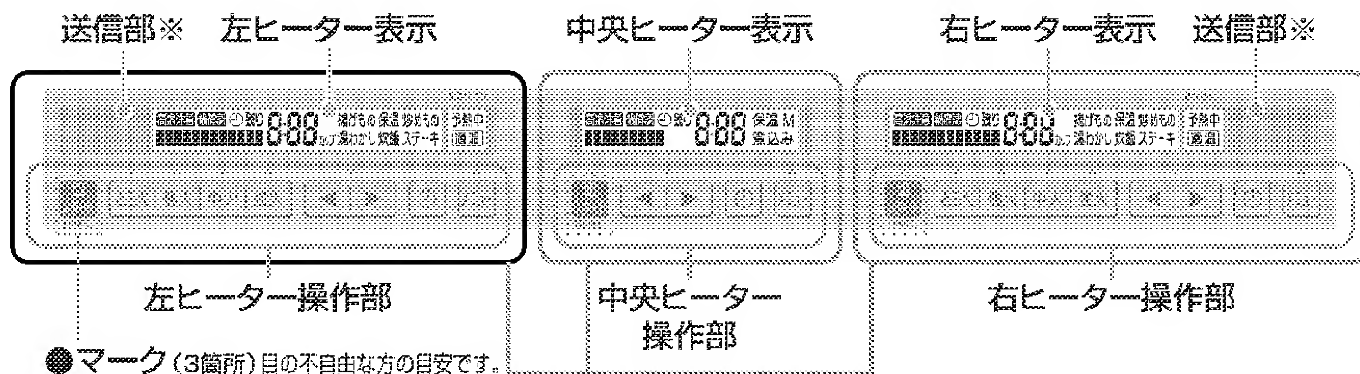
仕様・その他

各部のなまえ・操作パネル・付属品



上面操作パネルのはたらき

※レンジフードファン連動システム用送信部です。



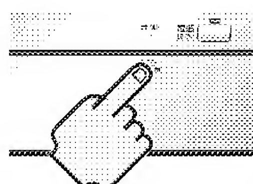
左・右・中央ヒーターを使う
P.16~25

IHヒーターの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。

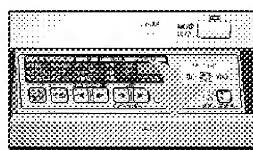
- ●火力、メニュー、運転状態などを表示します。
- ●火力、メニューなど設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に CP が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、操作手順をもう一度やり直してください。 P.47、48

(→P.00)は主な説明のあるページです。



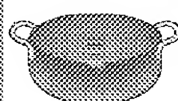
使用するときは、扉の中央(∷∷マーク部)を押してください。



前面操作パネルの開放時

※収納するときも扉の中央(∷∷マーク部)を押してください。

付属品



◆天ぷら鍋(1個)揚げもの調理をするときに使います。
揚げもの以外に使用しないでください。
炒めもの、煮もの、湯わかしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

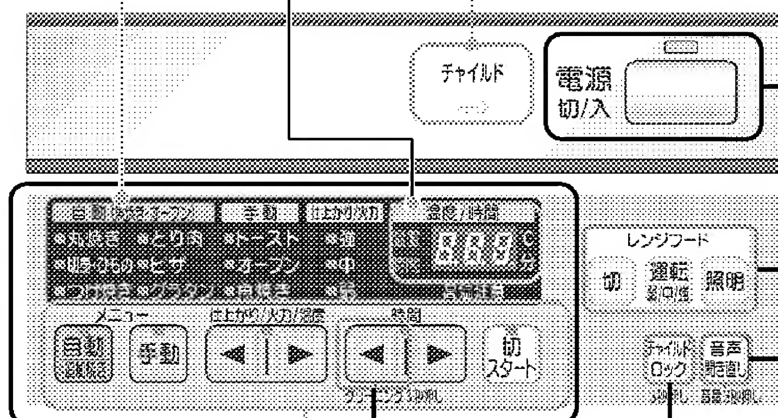
部品の交換・追加購入

部品名	部品番号
焼網(消耗部品)	1917923
受皿(消耗部品)	1834251
天ぷら鍋	KHT-N50

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。(→P.63)

各部のなまえ・操作パネル・付属品

前面操作パネルのはたらき



電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れてスタートさせずに約30分間放置すると自動的に電源が切れます。

レンジフードを使う (→P.37)

レンジフードの操作を行います。

(連動システム対応レンジフードファンをご使用の場合)

音声を使う (→P.36)

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする (→P.36)

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はボタンを約3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

オーブンを使う (→P.26~34)

オーブンの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、オーブンの通電スタート・切を行います。

●火力、メニュー、運転状態などを表示します。

●火力、メニューなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

オーブンをクリーニングする

オーブンの庫内をクリーニングします。(→P.41)

●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

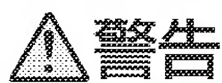
お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

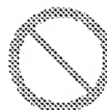


この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例

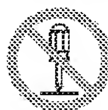

してはいけない「禁止」内容です。


実行しなければならない「指示」内容です。

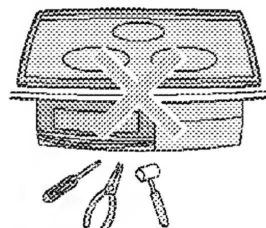


●火災・感電・けがの原因になります。

本体は


分解禁止

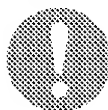
改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(☞P.63)にご相談ください。



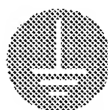


●火災・感電・けがの原因になります。

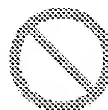
据付のときは



●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く


アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

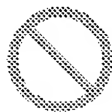


●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

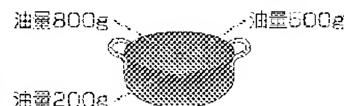


●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は



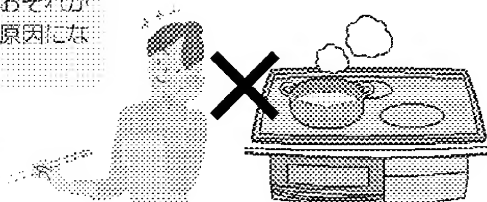
●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。



●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、過熱しないように火力を調節してください。



●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する →P.18



調理中は



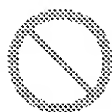
●カレー、みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

使用中(調理中)・使用後は



●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

トッププレートの上は



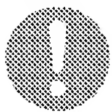
●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のもの、およびカセットコンロ・ボンベなどは置かない
●トッププレートの上に物を置かない
下記の物は特に注意してください。
・可燃物や引火物（ふきん・紙・アルミホイル・油など）

本体は

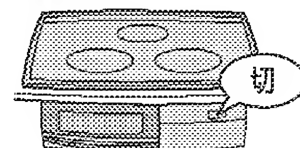


●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●吸・排気口に水などを入れない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
●本体に水などをかけない

使用後は



●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。



安全上のご注意（つづき）

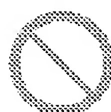


●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

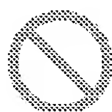


心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



調理以外の用途に使用しない

使用中(調理中)・使用後は



●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因となります。
●あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない
揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。
空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない



●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●少量の油を入れて予熱するときや予熱の後で油を入れるときは過熱しないように注意する
発火のおそれがあります。
●油煙が多く出たら電源を切る

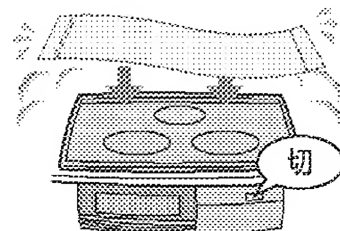
オーブン使用中に



●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでオーブンドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります。）

消火手順

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます。)



お手入れは



お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う



注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき



●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。

●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたオーブンドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。

●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●受皿には水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石）などを入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや自動調理がうまくできないことがあります。

●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。



●使用中や使用後は、オーブンドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

●オーブンの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

使用上のご注意

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。

●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。

●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが入ると加熱され、火災・故障の原因となります。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。

●左・右・中央ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因となります）

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
- 「IH」または「CH·IH」付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因となります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアのとってが熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

●上面操作パネルに水などをこぼしたり、なべ底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる 適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

お好みで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	中央 左 右	鍋底が平らで直径が12~26cmの鍋、やかん、フライパンなど （右ヒーター アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15~26cmの鍋、やかん、フライパンなど） （中央ヒーター 鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など） →P.12~13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
保温 ※1	中央 左 右	（同上）	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
揚げもの温度コントロール 揚げる	左 右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
適温サイン 炒めもの（炒める）	左 右	適温サインには必ず →P.12 に記載のフライパンを使う	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
適温サイン ステーキ（焼く）	左 右	適温サインには必ず →P.12 に記載のフライパンを使う	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
煮込み	中央	鍋底が平らで直径が12~20cmの鍋など →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
手動のトースト調理 手動のオーブン調理 手動の魚焼き調理	オーブン	器や型の高さは4cm以下 →P.27	材料を焼網に載せる

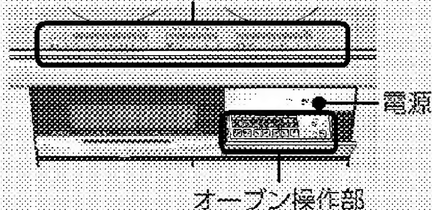
自動で調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動湯わかし ※1	左 右	鍋底が平らで直径が15~23cmの鍋など →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動炊飯 ※1	左 右	鍋底が平らで直径が18~20cmの鍋など →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
魚焼き自動調理 オーブン自動調理	オーブン	器や型の高さは4cm以下 →P.27	材料を焼網に載せる

お知らせ ※1 右ヒーターでもアルミ・銅鍋は使えません。

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

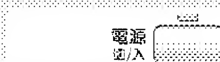
●この枠内の操作手順は「お好みで調理する」、「自動で調理する」ともに共通です。



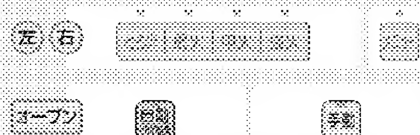
左・右ヒーター・オーブン

左・右ヒーター →P.16~24
オーブン →P.26~34

1 電源を入れる



2 火力またはメニューを選ぶ



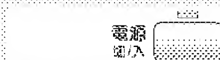
3 通電をスタートする



中央ヒーター

→P.16、25

1 電源を入れる



2 火力またはメニューを選ぶ

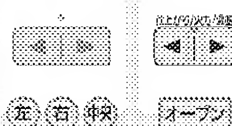


3 通電をスタートする

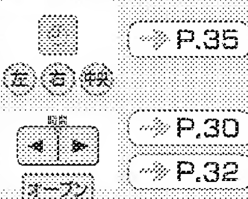


調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

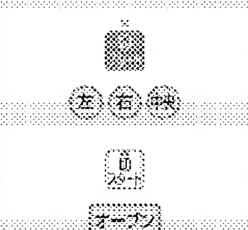


■タイマーを使う



→P.35
→P.30
→P.32

■調理が終わったら、通電を切る



●自動で調理します。調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●オーブン自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。→P.34

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする →P.38~41

- ●トッププレート
- ●プレートワク
- ●吸・排気カバー
- ●吸気口ポケット
- ●天ぷら鍋
- ●操作パネル
- ●オーブン

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の IH または CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

ご注意 ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

			IHヒーター	IH中央ヒーター
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	
材質	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○	
材質	ステンレス	18-8 18-10タイプ（磁石がつかない）	○ 底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります	
材質	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ（磁石がつく）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	
材質	多層鍋	間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	×
材質	アルミ・銅		○ 軽いものは火力が弱くなります（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）	×
材質	ガラス・陶磁器（土鍋など） 直火用魚焼き網 （IH または CH-IH 付、IHで使えると表示しているものも含む）		×	
形状	底が平らな形状		○ 平らな底の直径12~26cmのもの（アルミ・銅は15~26cm）	○ 平らな底の直径12~20cmのもの（中央ヒーターは12~20cm）
形状	底に反りや脚のある形状		○ 反りや脚が3mm以下（アルミ・銅は1mm以下）	○ 反りや脚が3mm以下
形状	底がまるい形状		×	

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。


警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

温調機能で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

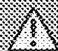
推奨フライパン
品名：フライパン　型式：106865


推奨フライパン
品名：フライパン（7層フッ素加工）　型式：LF-24


IH または CH-IH 付のフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

●底の径が16~26cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●底が平らなもの（底の凹凸（反りや脚）1mm以下）

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、フライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使える鍋かどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋の場合は手動で調理にあった火力を通電してください。


警告 上記以外のフライパンを使用すると、油が過熱され発火するおそれがあります。

自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず IH または CH-IH 付の鍋で次のものを使用してください。
・アルミ・銅鍋は、使えません。

自動湯わかし

●鍋底の径が15~23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）

自動湯わかし推奨ケトル
品名：ケトル　型式：106346


自動炊飯

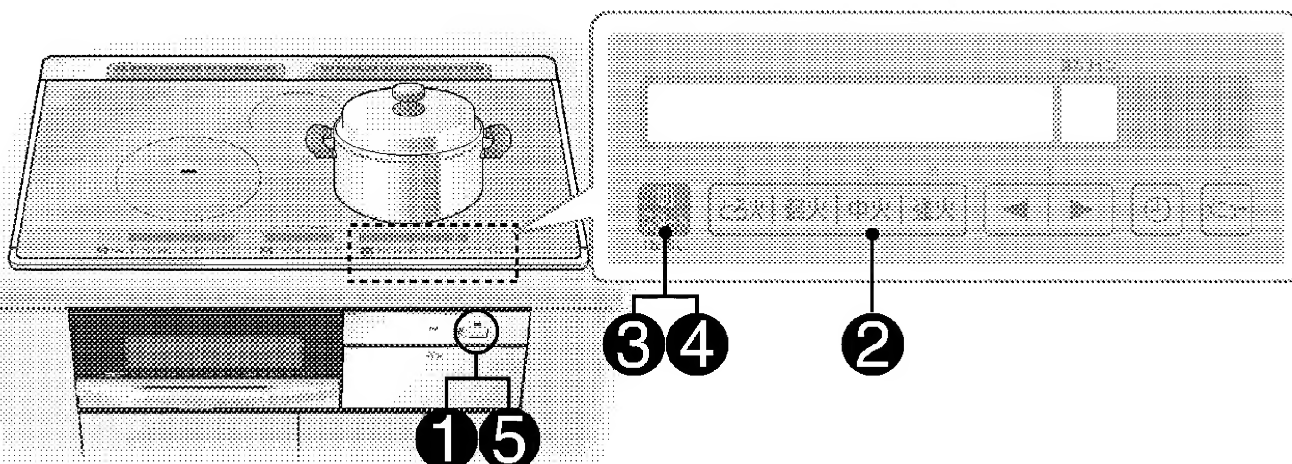
●鍋底の径が18~20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

自動炊飯推奨鍋
品名：両手鍋　型式：106087


ご購入の際は、お買い上げの販売店にご相談ください。

IHヒーターで、使える○　使えない×を確認する

お知らせ　右ヒーターで説明しています。（左・右・中央どのヒーターでも確認できます。）



準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

❶ 電源切/入 [　] を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

❷ [中火] を押し（中央ヒーターの場合 [　] を押す）
ランプを点灯させる

❸ [　] を約1秒押し、**通電する**

火力表示を見る



❹ 確認が終わったら
[　] を押し、**通電を切る**

❺ 続けて使わないときは
電源切/入 [　] を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

オールメタル対応IHヒーター（右ヒーター）でアルミ鍋を確認する場合は、水と合わせて約1kg以上にしてください。

使える鍋、使えない鍋の表示



使える鍋は
火力バーが点灯し、加熱がスタートします。





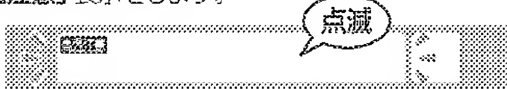
使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。





約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

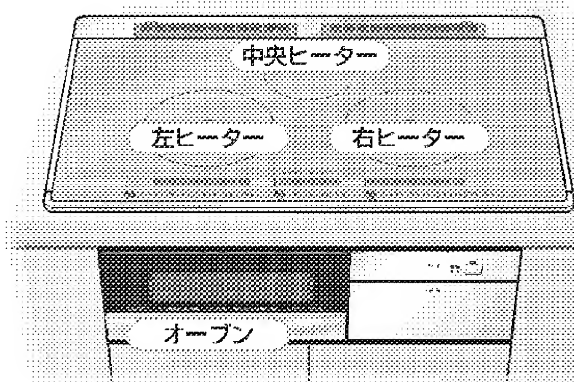


● [　] を押してから [　] を押しても通電できます。

知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

左・右・中央ヒーター、オーブンが同時に使用できます。



- ●合計の消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置時に設定）以内で使用できます。
- ●左・右ヒーターで同時に揚げものは使用できません。
- ●左ヒーター、オーブンの同時使用時は左ヒーターの最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。
- ●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーが鳴ってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計電力が5.8kW（または4.8kW）を超えますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。

火力の目安

左・右・中央ヒーター

• 中央ヒーターの火力は「9」までです。

火力の目安	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	700W	1.1kW	1.4kW	1.8kW	2.0kW	2.5kW	3.0kW

オーブン オーブンは1.5kW。

各ヒーターの同時使用できる組み合わせ例

●ヒーターの使用個数、火力によっては出力が制限されます。

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	オーブン
5.8kW設定時	火力11	火力12	—	—
	火力12	火力11	—	—
	火力 7	火力12	火力 9	—
	火力12	火力 7	火力 9	—
	火力 5	火力10	火力 9	入
	—	火力11	火力 9	入

	左ヒーター	右ヒーター	中央ヒーター	オーブン
4.8kW設定時	火力 9	火力12	—	—
	火力12	火力 9	—	—
	火力 5	火力11	火力 9	—
	火力11	火力 5	火力 9	—
	火力 5	火力 7	火力 9	入
	火力 9	—	火力 9	入

吸・排気

●使用中、使用後しばらくは本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを動作させます。冷却ファンが動作すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。